

Le cake marbré léger et aéré

écrit par Karim



C'est un gâteau relativement simple à réaliser, vous devez juste respecter l'unique étape qui permet de distinguer que c'est un marbré. L'opération n'est vraiment pas difficile, laissez parler votre créativité avec 2 poches à douille. Avec ou sans douille, à vous de voir.

La recette existe déjà sur le site, j'ai simplement adapté les doses pour pouvoir satisfaire tout le monde et introduit du cacao amer.

J'ai associé un punchage très vanillé, personnellement j'aime bien car il permet de brunir le cake et d'apporter une touche croquante sur le dessus. En revanche, certains trouvent que cela le rend trop sucré à la première bouchée.

Je ne supporte pas un cake qui retombe dès la sortie du four, je ne supporte pas un cake trop dense en bouche, je ne supporte pas un cake trop sec. Pour toutes ces raisons, j'ai revu toutes les astuces qui peuvent vous aider à réussir un cake. Je vous garantis un moelleux, une longue conservation et une tenue parfaite si vous respecté les règles suivantes :

- Des ingrédients **à température ambiante** (œufs, beurre et crème liquide)
- Respecter le dosage de la levure chimique. Utiliser une calculatrice de précision, elle est indispensable en cuisine.
- Utiliser une **farine T55**, moins d'élasticité et moins de gluten. Une fois que l'appareil est homogène, on arrête de le mélanger pour ne pas développer plus qu'il ne faut le gluten.
- Utiliser du **sucres glace**, il permet d'obtenir une texture plus lisse et comme les cristaux sont beaucoup plus fin que le sucre semoule, cela évite au cake de trop foncer pendant la cuisson.
- Pour éviter la formation d'une croûte trop rapidement, on **baisse la température** de cuisson à **160°C**. Vous pouvez également baisser la température de cuisson à **150°C**, l'harmonie et la tenue n'en sera que meilleur. Attention, cela allonge fortement le temps de cuisson. Vous êtes plus proche de 1h15.
- Pour avoir une **croûte très fine** sur le dessus, lisser le dessus avec une maryse passée sous l'eau froide.
- La quantité de pâte doit être adaptée à la taille du moule. Respecter la **taille du moule** et ne le remplissez pas à ras bord. On s'arrête aux $\frac{3}{4}$ de la hauteur du moule. Si vous recherchez la belle bosse harmonieuse et parfaite, utiliser de préférence un petit moule. Vous remarquerez que les pâtisseries professionnels n'utilisent jamais de gros moules.
- Pour avoir un **cake bien gonflé** et assurer un développement harmonieux, les professionnels entaillent le cake sur toute sa longueur avec un couteau légèrement beurré. Faites-le après 20 minutes de cuisson.
- Utiliser un **sirop de punchage** dès la sortie du four, le cake n'en sera que plus moelleux.
- Laisser **reposer la préparation au frais** pendant **30 minutes**. En revanche, comme la levure, au contact des éléments humides, a déjà commencé son travail, ne laissez pas la préparation à l'extérieur.
- Pour une **cuisson harmonieuse**, n'hésitez pas à tourner le moule en cours de cuisson. Faites-le à mi-cuisson.

Il faut compter environ **20 minutes de préparation et 1 heure de cuisson** pour réaliser ce délicieux cake marbré.

Ustensiles nécessaires pour cette recette :

- 1 robot coupe
- 1 grand bol pâtissier + 1 moyen

- 1 maryse
- 1 moule à cake de 18 cm maximum
- Film étirable alimentaire
- 1 grille de refroidissement
- 1 petite casserole pour préparer le sirop
- 1 pinceau culinaire
- 2 poches à douille

Ingrédients : ils doivent être à température ambiante

- 150 g de sucre semoule
- 90 g de beurre mou
- 1 gros œuf (50 g)
- 2 gousses de vanille
- 140 g de farine blanche (Type 55)
- 8 g de levure chimique
- 120 g de crème liquide entière fleurette 30%

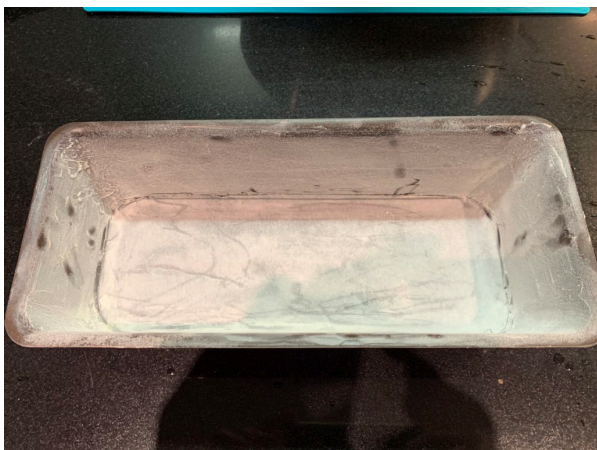
Ingrédients pour le sirop de punchage :

- 100 g d'eau
- 60 g de sucre semoule
- 1 CAC d'extrait de vanille

Étapes de préparation :

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparer tous vos ingrédients.

Chemiser un moule (beurré et fariné) à cake de **18 cm** et réserver au frais. Ajouter une feuille de papier cuisson dans le fond pour aider lors du démoulage. C'est vraiment très pratique.



Préparer le sirop de punchage :

Mettre à frémir pendant 5 minutes **l'eau** (100 g) et **le sucre** (60 g) dans une petite casserole.

Ajouter **l'extrait de vanille**, continuer à cuire pendant **1 minute**. Réserver.



Dans le bol du robot coupe, versez **le beurre mou** (90 g), **l'œuf**, **le sucre** (150 g), **la crème liquide** (120 g), et **les grains de vanille**. Mélangez pendant **30 secondes**.



Verser la préparation dans un grand bol pâtissier puis verser en pluie **la farine/levure** (140 g + 8 g) **tamisée**. Mélanger avec une maryse. N'insistez pas trop, juste ce qu'il faut pour l'incorporer.



La pâte obtenue est épaisse.



Dans un second bol pâtissier, verser la moitié de la préparation puis **2 CAS de cacao amer** tamisé. La préparation devient plus épaisse, c'est normal.

Ajouter **1 CAS de crème liquide** pour l'assouplir.



Remplir les **2 poches à douille** avec les 2 préparations.

Verser alternativement les 2 préparations. Il n'existe pas de règle absolu, laisser libre cours à votre imagination. Tout est permis.





Entreposer le moule **30 minutes** au frais.

Ensuite, enfournez à mi-hauteur pour environ **1 heure** à **150°C**.

Après **20 minutes** de cuisson, fendre le cake sur toute sa longueur sans aller jusqu'au extrémités avec un couteau trempé dans du beurre fondu pour obtenir une jolie fente au centre du cake.

Le cake va gonfler petit à petit, ne vous inquiétez pas c'est normal. La progression est lente.

Contrôlez impérativement la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche.

Dès la sortie du four, **puncher le cake** (encore dans le moule). N'en mettez pas trop, juste ce qu'il faut pour l'embellir.

Attendez **20 minutes** puis démoulez-le sur une grille. Attention il est très fragile.

Enfermer le cake avec le papier cuisson et filmer-le avec du film alimentaire. Au frais pour toute une nuit sinon profitez-en tout de suite.



Informations utiles :

- Si vous ne disposez pas de robot coupe, faites-le au fouet ou au batteur avec un beurre pommade.
- Si vous souhaitez un cake avec une légère croûte, laissez-le refroidir à l'air libre pendant 30 minutes puis filmez-le.
- Réserver votre cake au frais afin d'empêcher la levure chimique de se développer et assurer une pousse harmonieuse.
- Préparer le sirop de punchage dès le début de la préparation. Il aura le temps d'infuser. Le sirop n'en sera que meilleur.
- N'utilisez pas de moule en silicone, le cake à tendance à être plus large que haut.

→ Le miel a la particularité d'apporter du moelleux aux cakes en retenant l'humidité, ce qui permet aussi une meilleure conservation. Vous pouvez donc remplacer une partie du sucre par du miel d'acacia. Attention, Le miel a un pouvoir sucrant 1,3 fois supérieur à celui du sucre.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir ...